



LES CIMES

LATOUR DE FRANCE

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

2019 Les Cîmes

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine de l'Agly

Erreicht den Gipfel der Weinwelt

Beschreibung:

"Cimes" bedeutet auf Deutsch Gipfel. Boris Kovac von der Domaine de l'Agly bezieht sich dabei nicht nur auf die einzigartigen Höhenlagen in den Bergen oberhalb von Latour-de-France, einem mittelalterlichen Dorf, sondern auch auf seinen Wein, eine während zwei Jahren in französischen Barriques ausgebaute Cuvée.

Degustationsnotiz:

Betörendes Nasenbild mit perfekt ausgereifter schwarzer Frucht und edel wirkender Nussschokolade, tiefgründig und verführerisch zugleich, typische Roussillon-Wärme ausstrahlend. Veloursartige Textur im desserthaften Gaumen, einzigartiges Wechselspiel zwischen Gaumenfülle, Finesse und Persönlichkeit, enorme Fruchtreserven, an Amarenakirschen, Backpflaumen und Brombeerkonfekt erinnernd, minutenlang nachklingend.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Languedoc-Roussillon Produzent: Domaine de L'Agly

Bewertung(en): Score 19/20, Parker 92/100 **Ausbau:** 33 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 15.0 %
Trinkreife: Jetzt bis 2038

Rebsorte(n): 55% Syrah, 35% Grenache, 10% Carignan

Artikelnummer: 0854619



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Cîmes

Côtes du Roussillon Villages AOP Domaine de l'Agly

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en): Score 19/20, Parker 92/100

Rebsorte(n): 55% Syrah, 35% Grenache, 10% Carignan

Trinkreife: Jetzt bis 2038
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 33 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.0 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.